

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
городского округа Королёв Московской области  
«Детский сад комбинированного вида №8»  
(МБДОУ «Детский сад №8»)**

Московская область, г. Королёв, мкр. Болшево ул. Станционная, д.30

E-mail: [detsad8korolev@mail.ru](mailto:detsad8korolev@mail.ru)

тел. 8 (495) 519 – 06 – 63

**ПРИКАЗ**

« 01 » сентября 2020 г.

№ 1570

**Об организации питания  
воспитанников и работников ДОУ  
в 2020-2021 учебном году**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2019-2020 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать с 01.09.2020 г. 4-х разовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
  2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
  3. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 1).
  4. Утвердить график питания детей в группах (приложение № 2).
  5. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания. (приложение № 3)
2. О назначении ответственного за организацию питания в ДОУ
- 2.1. На зам.зав. по АХР Скопцову Р.В. возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей, на делопроизводителя Ковалик С.П. возложить ответственность за ведение табеля питания сотрудников ДОУ.
  - 2.2. Определить для ответственного за питание Скопцову Р.В. следующий круг функциональных обязанностей:
    - 2.2.1. Осуществлять систематический контроль:
      - за графиком закладки продуктов;
      - за графиком выдачи готовых блюд;
      - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

2.3. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов попечительского совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

2.4. Возложить персональную ответственность на поваров:

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2° +6°;

2.5. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требования под личную подпись;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

2.6. Заместитель заведующей по ВМР Спиридонова Н.А.:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

### 2.7. Скопцова Р.В. зам.зав. по АХР:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

2.8. Ковалик С.П. кладовщика, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

#### 2.8.1. Ковалик С.П. кладовщику:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;

### 2.9. Большакова Т.И. медицинский работник:

- строго соблюдать требования СанПиН п.14.21, п 20.2 и гл.18
- вести Журнал витаминизации 3-х блюд и осуществлять контроль витаминизации 3-х блюд.

2.10. Работникам пищеблока: кладовщику Ковалик С.П., шеф-повару Шеховцовой М.Е., повару Дьордай Е.В.:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику (приложение №1);
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графика выдачи пищи на группы;
- раздеваться в специально отведенном месте.

### 3. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

3.1. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад №8»

Т.Н.Кирова



С приказом ознакомлены:

Скопцова Р.В. [Signature]  
Спиридонова Н.А. [Signature]  
Ковалик С.П. [Signature]  
Дьордяй Е.В. [Signature]  
Шеховцова М.Е. [Signature]  
Большакова Т.И. [Signature]

« Утверждаю »  
Зав. МБДОУ « Детский сад №8 »  
Т.Н. Кирова  
« 02 » 2010 г.



**График закладки основных продуктов**

| Наименование продукта | Завтрак | Второй завтрак | Обед                | Полдник              |
|-----------------------|---------|----------------|---------------------|----------------------|
| Мясо                  | 6.30    | -----          | 9.30<br>(обработка) | -----                |
| Птица                 | 6.30    | -----          | 9.30                | -----                |
| Рыба                  | -----   | -----          | 11.00<br>(закладка) | 13.00<br>(обработка) |
| Масло сливочное       | 7.45    | -----          | 11.00               | 13.00                |
| Сахар                 | 8.00    | -----          | 8.30<br>(КОМПОТ)    | 15.45                |
| Молоко                | 6.30    | 6.30           | -----               | 14.00<br>(каши)      |
| Творог                | 6.30    | -----          | -----               | 13.00                |
| Морковь               | -----   | -----          | 11.00               | 14.00                |
| Лук                   | -----   | -----          | 11.00               | 14.00                |
| Крупа                 | 7.30    | -----          | 10.00<br>(гарнир)   | 14.00<br>(гарнир)    |
| Сок                   | -----   | 7.30           | -----               | -----                |

Зав. МБДОУ «Детский сад №8»  
31.08.2020г.

Приложение №2

Утверждаю

Т.Н. Кирова



**ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ  
холодный период года**

| <b>Возрастная группа</b>      | <b>Завтрак</b> | <b>2-ой завтрак</b> | <b>Обед</b>  | <b>Полдник</b> |
|-------------------------------|----------------|---------------------|--------------|----------------|
| <b>1 младшая группа</b>       | <b>8.10</b>    | <b>9.15</b>         | <b>11.55</b> | <b>16.00</b>   |
| <b>2 младшая группа</b>       | <b>8.15</b>    | <b>9.20</b>         | <b>12.00</b> | <b>16.05</b>   |
| <b>Средняя группа №1</b>      | <b>8.20</b>    | <b>9.25</b>         | <b>12.05</b> | <b>16.10</b>   |
| <b>Средняя группа №2</b>      | <b>8.20</b>    | <b>9.25</b>         | <b>12.10</b> | <b>16.10</b>   |
| <b>Старшая группа №1</b>      | <b>8.25</b>    | <b>9.30</b>         | <b>12.15</b> | <b>16.15</b>   |
| <b>Старшая группа №2</b>      | <b>8.25</b>    | <b>9.30</b>         | <b>12.20</b> | <b>16.20</b>   |
| <b>1 логопед. старшая гр.</b> | <b>8.30</b>    | <b>9.35</b>         | <b>12.25</b> | <b>16.23</b>   |
| <b>2 логопед. подгот. гр.</b> | <b>8.30</b>    | <b>9.35</b>         | <b>12.30</b> | <b>16.25</b>   |
| <b>Подготовительная гр.№1</b> | <b>8.35</b>    | <b>9.40</b>         | <b>12.35</b> | <b>16.30</b>   |
| <b>Подготовительная гр.№2</b> | <b>8.35</b>    | <b>9.40</b>         | <b>12.40</b> | <b>16.35</b>   |